

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2015). Tempe Kedelai SNI 3144:2015. In BSN.
- Agustia, F. C., Murdiati, A., Supriyadi, & Indrati, R. (2023). Production of Dipeptidyl Peptidase-IV Inhibitory Peptides from Germinated Jack Bean [*Canavalia ensiformis* (L.) DC.] Flour. *Preventive Nutrition and Food Science*, 28(2), 149–159. <https://doi.org/10.3746/pnf.2023.28.2.149>
- Agustia, F. C., Supriyadi, S., Murdiati, A., & Indrati, R. (2023). Germination of jack bean [*Canavalia ensiformis* (L.) DC.] and its impact on nutrient and anti-nutrient composition. *Food Research*, 7(5), 210–218. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(5\).905](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(5).905)
- Agustina, R., Hartuti, S., & Rubawan, P. I. (2023). Penilaian Sensori Pliek-U yang Difermentasikan secara Alami (Naturally Fermented Pliek-U Sensory Assessment). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(2), 385–391.
- Alfanesa, R., Rahayuni, T., & Hartani, L. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kimiawi Tempe Biji Karet. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(2), 1–17.
- Annadira, S., Martino, Y. A., & Damayanti, D. S. (2021). Potential Antioxidant Activity and Phenol Content of Tempeh which Made from Red Bean (*Phaseolus vulgaris* L.), Peanut (*Arachis hypogaeae* L.) and Soybean (*Glycine max*). *Jurnal Kedokteran Komunitas*, 1–9. <http://repository.unisma.ac.id/handle/123456789/3570>
- Arifani, D., Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. A. C. (2023). Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*, 11(1), 1–5. <https://doi.org/10.20956/jitp.v11i1.25422>
- Arifin, B., & Ibrahim, S. (2018). Struktur, Bioaktivitas Dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, 6(1), 21–29. <https://doi.org/10.31629/zarah.v6i1.313>
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2021). Tempe Sebagai Sumber Antioksidan : Sebuah Telaah Pustaka Tempe as a Source Of Antioxidants : A Review. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(3), 183–192.
- Ayyash, M., Johnson, S. K., Liu, S. Q., Al-Mheiri, A., & Abushelaibi, A. (2018). Cytotoxicity, antihypertensive, antidiabetic and antioxidant activities of solid-state fermented lupin, quinoa and wheat by *Bifidobacterium* species: In- vitro investigations. *Lwt*, 95, 295–302. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.04.099>
- Barus, T., Salim, D. P., & Hartanti, A. T. (2019). Kualitas Tempe menggunakan *Rhizopus delemar* TB 26 dan *R. delemar* TB 37 yang Diisolasi dari Inokulum Tradisional Tempe " daun waru ". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 143–148.
- Burkard, M., Leischner, C., Lauer, U. M., Busch, C., Venturelli, S., & Frank, J.

- (2017). Dietary flavonoids and modulation of natural killer cells: implications in malignant and viral diseases. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 46, 1–12. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2017.01.006>
- DeFronzo, R. A., Ferrannini, E., Groop, L., Henry, R. R., Herman, W. H., Holst, J. J., Hu, F. B., Kahn, C. R., Raz, I., Shulman, G. I., Simonson, D. C., Testa, M. A., & Weiss, R. (2015). Type 2 diabetes mellitus. *Nature Reviews Disease Primers*, 1(1), 1–22. <https://doi.org/10.1038/nrdp.2015.19>
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), Dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(1), 33–42.
- Dewi, N. L. K. A. A., Prameswari, P. N. D., Cahyaningsih, E., Megawati, F., Agustini, N. P. D., & Juliadi, D. (2022). Review: Pemanfaatan Tanaman sebagai Fitoterapi pada Diabetes Mellitus. *Usadha*, 2(1), 31–42. <https://doi.org/10.36733/usadha.v2i1.5562>
- Dhurhania, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62–68. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>
- Dwi, S., & Yusnawan, E. (2016). Peningkatan Kandungan Metabolit Sekunder Tanaman Aneka Kacang sebagai Respon Cekaman Biotik The Increase of Secondary Metabolite in Legumes as a Response of Biotic Stress. *Iptek Tanaman Pangan*, 11(2), 167–174.
- Etika, A.N., Monalisa, V. (2016). Riwayat Penyakit Keluarga Dengan Kejadian Diabetes Mellitus. *Jurnal Care*, 4(1), 51–57.
- Fajriah, F., Faridah, D. N., & Herawati, D. (2022). Penurunan Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Penambahan Ekstrak Serai dan Daun Salam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(2), 169–177. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.169>
- Fazrin, H., Dharmawibawa, I. D., & Armiani, S. (2020). Studi Organoleptik Tempe dari Perbandingan Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) Sweet) dengan Berbagai Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi Sebagai Bahan Penyusunan Brosur. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1), 39–47. <https://doi.org/10.33394/bjib.v8i1.2662>
- Hanin, N. N. F., & Pratiwi, R. (2017). Kandungan Fenolik, Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum* L.) Fertil dan Steril di Kawasan Mangrove Kulon Progo, Yogyakarta. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 2(2), 51. <https://doi.org/10.22146/jtbb.29819>
- Harahap, R. H., Lubis, Z., & Kaban, J. (2018). Komponen Flavor Volatil Tempe yang Dibungkus dengan Daun Pisang dan Plastik. *Agritech*, 38(2), 194–199.

<https://doi.org/10.22146/agritech.24720>

- Hestiana, D. W. (2017). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepatuhan dalam Pengelolaan Diet pada Pasien Rawat Jalan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Kota Semarang. *Journal of Health Education*, 2(2), 138–145. <https://doi.org/10.1515/labmed-2018-0016>
- Hikmah, N., Arung, E. T., & Sukemi, S. (2020). Senyawa fenolik dan flavonoid, dan aktivitas antioksidan ekstrak metanol kulit buah iha (Dimocarpus longan Lour. var. malesianus Leenh.). *Bivalen: Chemical Studies Journal*, 3(2), 39–42. <https://doi.org/10.30872/bcsj.v3i2.447>
- Indonesia, S. K. (2023). Survei Kesehatan Indonesia 2023 (SKI) Dalam Angka. In *Kemenkes*.
- Jimima Ramadhani, C., Tuhfatul Fadilah, L., Ratu Zahira, M., Salsa Az-Zahra Riyanto, matul, Lutfiatun, N., Yuna Carisa, N., Nur Fatimah, R., & Sirfefa, W. (2024). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Keputusan dalam Memilih Menu Makanan pada Mahasiswa program Studi Gizi Universitas Negeri Semarang 2023. *Jurnal Analis*, 3(2), 177–194. <http://jurnalilmiah.org/journal/index.php/Analis>
- Kristiadi, O. H., & Lunggani, A. T. (2022). Tempeh as Indonesian Special Fermented Food: Literature Review. *Jurnal Andaliman-Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 2(2), 48–56. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpk/article/view/40334/pdf>
- Kurniawan, H. (2020). Effect of Moisture Content on Cie Color Values in Granulated Palm Sugar. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 9(3), 213–221. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/view/4215>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, Zulkarnain, & Sijid, S. A. (2021). Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan dan Cara Pencegahan. *UIN Alauddin Makassar*, 7(1), 237–241. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb>
- Liuspiani, A., HimayatulAsri, I., Lestari, Y., Muspita, Z., & Husni, M. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Kemasan Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Daya Simpan Tempe Kedelai. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 4(4), 521–524. <https://doi.org/10.58258/jisip.v4i4.1565>
- Magdalena, S; Surya, N.A; Yogiara, Y. (2024). Effect of tempeh wrapping on sensory evaluation and lactic acid bacteria profile. *Food Research*, 8(4), 99–107.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(2), 211–219.

- Moskowitz, H. R., Beckley, J. H., & Resurrezzion, A. V. A. (2012). *Sensory and Consumer Research in Food Product Design and Development* – Wiley Online Books.
- Mufidah, I., Azizah, N., & Darni, J. (2018). (Analysis Different Types Packaging on The Proximate Levels and Acceptance of Tempe *Leucaena leucocephala*). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(2), 21–31.
- Muniroh, M., Nindita, Y., Karlowee, V., Purwoko, Y., Rahmah, N. D., Widyowati, R., & Suryono, S. (2021). Effect of garcinia mangostana pericarp extract on glial nf- κ b levels and expression of serum inflammation markers in an obese-type 2 diabetes mellitus animal model. *Biomedical Reports*, 15(1), 1–8. <https://doi.org/10.3892/br.2021.1439>
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, & 'Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah dari Tapioka dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251–260.
- Natsir, H., Wahab, A. W., Budi, P., Arif, A. R., Arfah, R. A., Djakad, S. R., & Fajriani, N. (2019). Phytochemical and Antioxidant Analysis of Methanol Extract of Moringa and Celery Leaves. *Journal of Physics: Conference Series*, 1341(3), 1–6. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1341/3/032023>
- Nur-Hadirah, K., Arifullah, M., Nazahatul, A. A., Klaiklay, S., Chumkaew, P., Norhazlini, M. Z., & Zulhazman, H. (2021). Total phenolic content and antioxidant activity of an edible Aroid, *Colocasia esculenta* (L.) Schott. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 756(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/756/1/012044>
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. (2017). Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), antara Algoritma Naïve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 75–78.
- Orak, H. H. (2007). Total antioxidant activities, phenolics, anthocyanins, polyphenoloxidase activities of selected red grape cultivars and their correlations. *Scientia Horticulturae*, 111(3), 235–241. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2006.10.019>
- Pallawagau, M., Yanti, N. A., Jahiding, M., Kadidae, L. O., Asis, W. A., & Hamid, F. H. (2019). Penentuan Kandungan Fenolik Total Liquid Volatile Matter dari Pirolisis Kulit Buah Kakao dan Uji Aktivitas Antifungi terhadap *Fusarium oxysporum*. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 15(1), 165. <https://doi.org/10.20961/alchemy.15.1.24678.165-176>
- Paramitha, D. A. P. (2022). Analisis Mutu Dan Gizi Produk Biskuit Biji Nangka Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Asi Pada Balita. *Jurnal Multidisiplin Madani*, 2(1), 525–542. <https://doi.org/10.54259/mudima.v2i1.421>
- Payet, B., Sing, A. S. C., & Smadja, J. (2005). Assessment of antioxidant activity of cane brown sugars by ABTS and DPPH radical scavenging assays:

- Determination of their polyphenolic and volatile constituents. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(26). <https://doi.org/10.1021/jf0517703>
- Prawitasari, D. S. (2019). Diabetes Melitus dan Antioksidan. *KELUWIH: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 47–51.
- Puspitojat, E., Cahyanto, M. N., Marsono, Y., & Indrati, R. (2019). Production of Angiotensin-I-Converting Enzyme (ACE) Inhibitory Peptides during the Fermentation of Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Tempe. *Pakistan Journal of Nutrition*, 18(5), 464–470. <https://doi.org/10.3923/pjn.2019.464.470>
- Puspitojati, E., Indrati, R., Cahyanto, M. N., & Marsono, Y. (2019). Formation of ACE-inhibitory peptides during fermentation of jack bean tempe inoculated by usar *Hibiscus tiliaceus* leaves starter. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 292(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/292/1/012022>
- Radiati, A., & Sumarto. (2016). Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1), 16–22. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i1.32>
- Rahayu, N. A., Cahyanto, M. N., & Indrati, R. (2019). Pola Perubahan Protein Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Selama Fermentasi Tempe Menggunakan Inokulum Raprma. *Agritech*, 39(2), 128–135. <https://doi.org/10.22146/agritech.41736>
- Rahayu, S. (2020). Efek Kombinasi Yakult Dan Tapioka Pada Proses Pembuatan Tempe Terhadap Ketahanan Tempe Dan Implementasinya Dalam Pembelajaran Biologi Berbasis Sets Di Kelas X Sma Tunas Patria Ungaran Kabupaten Semarang. *INKUIRI: Jurnal Pendidikan IPA*, 9(1), 63–68. <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v9i1.41408>
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & S, N. M. W. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *EPIGRAM (e-Journal)*, 19(2), 162–173. <https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>
- Ramadhan, B. C., Arifin, S., & Ghulamahdi, M. (2015). Potential bioactive content of Kepele leaves (*Stelechocarpus burahol*). *Buletin Penelitian Tanaman Rempah Dan Obat*, 26(2), 99–108.
- Razak, Dang Lelamurni Abd; Rashid, Nur Yuhasliza Abd; Jamaluddin, Anisah; Sharifudin, Shaiful Adzni; Long, K. (2014). Enhancement of phenolic acid content and antioxidant activity of rice bran fermented with *Rhizopus oligosporus* and *Monascus purpureus*. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 4(1), 33–38. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2014.11.003>
- Rochyani, N., Saputra, A. Y., & Nurlela, N. (2022). Analisis Proses Fermentasi Dengan Konsentrasi Variasi Glukosa Dalam Menghasilkan Co₂. *Jurnal Redoks*, 7(2), 56–60. <https://doi.org/10.31851/redoks.v7i2.9613>

- Salim, R. (2017). Analisis Jenis Kemasan Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Air Pada Tempe. *Jurnal Katalisator*, 2(2), 106. <https://doi.org/10.22216/jk.v2i2.2531>
- Saputri, R., & Hakim, A. R. (2022). Penetapan Kadar Flavonoid Total Dan Kadar Fenolik Total Ekstrak Kulit Buah Pitanak (*Nephelium* sp.). *Journal of Pharmaceutical Care Dan Sciences*, 2(2), 92–96. <https://ejurnal.unism.ac.id/index.php/jpcs>
- Sarian, M. N., Ahmed, Q. U., Mat So'Ad, S. Z., Alhassan, A. M., Murugesu, S., Perumal, V., Syed Mohamad, S. N. A., Khatib, A., & Latip, J. (2017). Antioxidant and antidiabetic effects of flavonoids: A structure-activity relationship based study. *BioMed Research International*, 2017. <https://doi.org/10.1155/2017/8386065>
- Sayuti, S. (2015). Pengaruh Bahan Kemasan Dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar Ipa. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 6(2), 148–158. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v6i2.345>
- Starzyńska-Janiszewska, A., Duliński, R., Stodolak, B., Mickowska, B., & Wikiera, A. (2016). Prolonged tempe-type fermentation in order to improve bioactive potential and nutritional parameters of quinoa seeds. *Journal of Cereal Science*, 71, 116–121. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.08.001>
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76. <https://doi.org/10.21093/sajie.v3i1.2780>
- Sulistiyono, P., Samuel, S., & Mailani, M. M. (2016). Pengaruh Pembungkus Tempe Terhadap Daya Simpan Dan Sifat Fisik Tempe. *Media Informasi*, 12(1), 90–95. <https://doi.org/10.37160/bmi.v12i1.18>
- Suryaningrum, R., & Kusuma, P. S. W. (2013). Optimasi Takaran Kacang Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L) sebagai Bahan Baku Pembuatan Yoghurt. *Stigma*, 6(2), 7–12.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Tsalissavrina, I., Murdiati, A., Raharjo, S., & Arsanti Lestari, L. (2022). Distribusi Isoflavon dan Aktivitas Antioksidan Pada Kecambah Koro Pedang Putih (*Canavalia Ensiformis* L. (DC)). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 9(2), 190–199. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2022.009.02.7>
- Tsalissavrina, I., Murdiati, A., Raharjo, S., & Lestari, L. A. (2023). The Effects of Duration of Fermentation on Total Phenolic Content, Antioxidant Activity, and Isoflavones of The Germinated Jack Bean Tempeh (*Canavalia ensiformis*). *Indonesian Journal of Pharmacy*, 34(3), 460–470. <https://doi.org/10.22146/ijp.6658>

- Umami, S., Ketut Swirya Jaya, I., Darawati, M., & Gde Narda Widiada, I. (2018). Kajian Sifat Organoleptik dan Masa Simpan Tempe Kedelai dengan Beberapa Jenis Kemasan. *Jurnal Gizi Prima*, 3(2), 142–148.
- Virgianti, D. P. (2015). Uji Antagonis Jamur Tempe (*Rhizopus* Sp) terhadap Bakteri Patogen Enterik. *Biosfera*, 32(3), 162–168.
- Widiany, F. L., Metty, M., Widaryanti, R., & Azizah, S. N. (2022). Comparison of IC50 Antioxidant Analysis of Local Soybean Tempeh and Imported Soybean Tempeh in Indonesia. *International Journal of Nutrition Sciences*, 7(4), 241–244. <https://doi.org/10.30476/IJNS.2022.97526.1213>
- Widoyo, S., Handajani, S., & Nandariyah. (2015). The Effect of Fermentation Time to Crude Fiber Contents and Antioxidant Activities in Several Soybean Varieties of Tempeh. *Biofarmasi*, 13(2), 59–65. <https://doi.org/10.13057/biofar/f130203>
- Wilujeng, Dhini Tri; Anggraini, M. A. (2021). Penentuan Fenolik Total, Flavonoid Total, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Lanang (*Allium sativum* L.). *Journal of Chemistry*, 10(3), 295–306.
- Winarsi, H., Sasongko, N. D., & Purwanto, A. (2016). Germinated-soy milk in supressing inflammation and oxidative stress in blood plasma and breast milk of lactating mothers. *International Food Research Journal*, 23(2), 646–652.
- Wulandari, C. S., Rizal, S., & Kustyawati, M. E. (2024). Pengaruh Perbandingan *Rhizopus oligosporus* dan *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Sifat Sensori Tempe Selama Fermentasi. *Seminar Nasional LPPM UMMAT*, 3, 442–450.
- Yarlina, V. P., Ramdani, M. R., Zaida, Sukri, N., Djali, M., Andoyo, R., & Lani, M. N. (2022). Protein Isolate of Jack Bean Tempeh (*Canavalia ensiformis*) by Spray Drying Method with Variation of Inlet Temperature. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 12(5), 1775–1780. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.12.5.16228>